

Pile na lovacki nacin



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 pileta**
- **1 glavica crvenog luka** - manja (100 g)
- **1 kašica** luka vlašca
- **250 g** gljiva bukovaca
- **4** ceri paradajza (150 g)
- **1 list** lovora
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **3 kašike** mekog brašna T-500
- **2 dl** poluslatkog belog vina
- **1 kašica** - ravnepaste od ljute paprike
- **maloulja**

Priprema

Luk oljuštiti i sitno iseckati. eri paradajz preliti sa vrelom vodom, skinuti kožicu i iseckati. Bukovacu iseci na listice. Pile iseci na sitnije komade, posoliti i pobiberiti.

Svaki komad pileline uvaljati u brašno. U šerpi zagrejati ulja da pokrije dno i staviti piletinu da se prži. Nakon 10 minuta okrenuti komade pileline okrenuti.

Piletinu pržiti na laganoj vatri još minuta. Piletinu izvaditi, a na masnoci u kojoj se pržilo pile staviti luk. Luk dinstati na laganoj vatri 5 minuta da postane staklast, te dodati isecene bukovace i sve propržiti 5 minuta. Dodati ceri paradajz i belo vino.

Takoe dodati i pecenu piletinu.

Kuvati na laganoj vatri. Nakon 10 minuta posuti ostatkom brašna od uvaljivanja piletine i dodati 1 kašičicu-razom ljute paste i kuvati još 30 minuta. Servirati sa češkim knedlama i zelenom salatom.

Savet

Ovo je stvarno lepo jelo sa piletinom i gljivama. Ja sam koristila gljive bukovae, imaju više okus na peurke, a mogu se koristiti šampinjoni. Ako se koriste šampinjoni treba ih sei na 4 dela.